

Bread mix for low-protein diets retains - structure, texture, taste by pectin and gel

Publication number: DE1927394
Publication date: 1970-12-03
Inventor: ARIEL WERNECKE DONALD
Applicant: GEN MILLS INC
Classification:
- international: A21D2/18; A21D2/00;
- european: A21D2/18
Application number: DE19691927394 19690529
Priority number(s): DE19691927394 19690529

[Report a data error here](#)

Abstract of DE1927394

Wheat starch, fat, sugar with added 10% rel. their total weight in a structure improver composed of pectin, pregelatinised waxy maize, pregelatinised wheat starch or tapioca starch, methylcellulose or carboxymethylcellulose. Mixture should contain maximum 0.3% by weight gluten, and fat should be baking fat.

Data supplied from the esp@cenet database - Worldwide

(5)

amt. C...

5214

BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

DEUTSCHES



PATENTAMT

(2)

Deutsche Kl.: 2 c, 3/02

(10)

Offenlegungsschrift 1927 394

(11)

Aktenzeichen: P 19 27 394.0

(21)

Anmeldetag: 29. Mai 1969

(22)

Offenlegungstag: 3. Dezember 1970

(23)

Ausstellungsriorität: —

(31)

Unionspriorität

(32)

Datum:

—

(33)

Land:

—

(34)

Aktenzeichen:

—

(35)

Bezeichnung:

Nahrungsmittel

(36)

Zusatz zu:

—

(37)

Ausscheidung aus:

—

(38)

Anmelder:

General Mills Inc., Minneapolis, Minn. (V. St. A.)

Vertreter:

Weickmann, Dipl.-Ing. F.; Weickmann, Dipl.-Ing. H.;
Fincke, Dipl.-Phys. Dr. K.; Weickmann, Dipl.-Ing. F. A.;
Huber, Dipl.-Chem. B.; Patentanwälte, 8000 München

(39)

Als Erfinder benannt:

Wernecke, Donald Ariel, Minneapolis, Minn. (V. St. A.)

Benachrichtigung gemäß Art. 7 § 1 Abs. 2 Nr. 1 d. Ges. v. 4. 9. 1967 (BGBl. I S. 960):

DT 1927 394

1927394

Sch/01

DOCKET 2952

GENERAL MILLS INC., Minneapolis, Minnesota 55440 / USA

Nahrungsmittel

Die vorliegende Erfindung betrifft eine Diätbrotmischung mit niedrigem Proteingehalt sowie Brote, die aus der Mischung hergestellt werden.

Diätbrote mit niedrigem Proteingehalt werden im allgemeinen für Leute hergestellt, die Diät hinsichtlich Proteinen oder spezifischer Aminosäuren halten müssen. Beispiele für Leute, die ihre Proteinaufnahme einschränken oder modifizieren müssen, sind folgende: 1. Leute, die an Coeliakie und nicht-tropischer Sprue leiden, d.h. Leute, die ihre Aufnahme bestimmter spezifi-

009849/1038

... ORIGINAL

- 2 -

scher Kornproteine beschränken müssen, 2. Leute, die an PKU oder Phenylketonurie leiden, d.h. Leute, welche die Aufnahme der Aminosäure Phenylalanin beschränken müssen, sowie 3. diejenigen Leute, die an Urämie oder starken Nierenkrankheiten leiden. Diese letztere Gruppen von Leuten ist nicht dazu in der Lage, infolge eines Versagens der Niere Harnstoff sowie andere stickstoffhaltige Abfallprodukte zu entfernen.

Das Problem der Herstellung einer schmackhaften Backmischung für Brot, welche denjenigen Leuten kommt, die an Urämie leiden, ist sehr schwierig. Diejenigen Leute, die an Coeliakie leiden, können Milchprotein und Milchproteinhilfsstoffe im Brot vertragen. Dies ist nicht bei Leuten der Fall, die an Urämie leiden, da diese Patienten ihre Gesamtaufnahme an Protein stark einschränken müssen.

Leute, die an Urämie leiden, sowie Herzpatienten müssen ihre Natrium- und Kaliumaufnahme einschränken. Normalerweise wird zur Steuerung der Gärung bei der Herstellung von Brot Salz zugesetzt. Eine ungesteuerte Gärung in einem Gluten-enthaltenden Brot ist nicht erwünscht, da das Gluten gealtert werden muss, um voll seine elastischen Eigenschaften zu erreichen. Ist dies nicht der Fall, dann wirkt es nicht in entsprechender Weise als die Zellenstruktur elastisch machendes Mittel. Daher muss die Gärung herabgesetzt werden, um es dem Gluten zu ermöglichen, seine angestrebten Eigenschaften zu entfalten. Zur Herabsetzung dieses Prozesses wird Salz zugesetzt.

Obwohl in der Vergangenheit Versuche unternommen worden sind, Brot mit niedrigem Proteingehalt durch Eliminierung des Gluten aus Weizenmehl und durch Eliminierung von Milch oder Milchprotein

- 3 -

aus der Brotmischung herzustellen, haben sich die auf diese Weise hergestellten Brotlaibe als unannehmbar erwiesen. Diese Laibe mit niedrigem Proteingehalt besitzen eine sehr dichte körnige Struktur, wobei es ihnen an der für Brot typischen Elastizität fehlt. Außerdem sind diese Brotlaibe krümelig und besitzen eine kuchenähnliche Textur, wobei sie darüber hinaus sehr trocken und sehr kompakt sind.

Ziel der Erfindung ist die Herstellung eines sehr gut schmeckenden Brotes, das hinsichtlich seines Geschmackes, seiner Textur sowie seines Aussehens einem üblichen Weizengluten-enthaltenden Brot ähnlich ist und von Leuten gegessen werden kann, die nur eine begrenzte Menge Protein und Natrium aufnehmen dürfen. Durch die Erfindung wird ferner eine Brotmischung zur Herstellung eines derartigen Brotes zur Verfügung gestellt.

Ein Merkmal der Erfindung besteht darin, eine Brotmischung für ein Diabetbrot mit niedrigem Proteingehalt zur Verfügung zu stellen, die aus Weizenstärke, Fett, einem Zucker und einer Gesamtmenge bis zu 10 Gewichts-%, bezogen auf die Weizenstärke, das Fett und den Zucker, wenigstens eines die Struktur verbessernden Mittels besteht, das aus Pektin, einem vorgelatinisierten wachsartigen Mais, einer vorgelatinisierten Tapiokastärke, einer vorgelatinisierten Weizenstärke, Methylzellulose oder Caroxymethylzellulose ausgewählt wird. Die Mischung enthält nicht mehr als ungefähr 0,3 Gewichts-% Weizengluten. Die erfindungsgemäße Brotmischung ergibt einen gebackenen Laib, der in jeder Weise einem üblichen Brot ähnelt. Das Fett, das in der Brotmischung enthalten ist, besteht vorzugsweise aus Backfett.

Bei der verwendeten Weizenstärke kann es sich um eine im Handel erhältliche Weizenstärke handeln. Sie wird gewöhnlich in der Weise hergestellt, dass Weizenmehl einer Reihe von Wasserwaschstufen

- 4 -

zur Abtrennung der Stärke von dem Gluten unterzogen wird. Ein Beispiel für einen derartigen Typ einer Weizenstärke ist das Produkt, das von der General Mills, Inc., Minneapolis, Minnesota, USA unter dem Warenzeichen "Paygel" verkauft wird.

Das die Struktur verbessende oder konservierende Material soll eine Funktion ähnlich derjenigen von Gluten und anderen Proteinen, die in einem herkömmlichen Brot enthalten sind, ausüben. Brot enthält normalerweise einen spezifischen Typ eines Weizen-gluten, der für seine Elastizität bekannt ist. Ferner enthält Brot oft Milchprotein. Das Gluten und das zugesetzte Milchprotein verleihen den Zellwänden des Schaums, der dann erzeugt wird, wenn der Teig der Einwirkung eines Treibmittels ausgesetzt wird, eine Strukturelastizität. Aufgrund dieser Festigkeit und Elastizität vermag ein Gas, das während des Treibprozesses erzeugt wird, die Zellwände bis zu einem solchen Punkt zu expandieren, bis zu welchem das Brot aufgeht, wobei oft eine fehlende und relativ offenzellige Struktur des Brotes im Inneren des Laibes festgestellt wird. Die Aussenseite eines normalen Brotlaibes zeichnet sich durch eine gleichmäßige gelbbraune oder braune Farbe aus, wobei keine Risse auf der Oberfläche infolge einer ungleichmäßigen Zellwandexpansion festzustellen sind. Da-her wird diese Gleichmäßigkeit durch das Vorliegen von Protein ebenfalls erhöht. Da kein Gluten der erfindungsgemäßen Brot-mischung zugesetzt wird, kann das Kefewachstum normal fort-schreiten. Es ist kein Salz erforderlich. Die erfindungsgemäße Mischung kann einen Natriumgehalt von ungefähr 38 mg Na/100 g der Mischung aufweisen, und zwar beispielsweise bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8,0 %. Im Vergleich dazu enthält ein herkömmliches Glutenbrot 507 mg Na/100 g Brot (bei einem Feuch-tigkeitsgehalt von 35,6 %). Die erfindungsgemäße Mischung ent-hält ferner im allgemeinen ungefähr 8 mg K/100 g im Gegensatz

- 5 -

zu 105 mg K/100 g bei den vorstehend angegebenen Feuchtigkeitswerten.

Die erfindungsgemässen Brotmischung kann daher in vorteilhafter Weise zur Herstellung von Diätbrot für Leute verwendet werden, die nur geringe Salzmengen zu sich nehmen dürfen.

Es wurde gefunden, dass es bei Verwendung der erfindungsgemässen Brotmischung möglich ist, ein Brot mit niedrigem Proteingehalt herzustellen, welches eine gleichmässige Zellenstruktur, eine glatte braune Kruste, eine mässige Elastizität, eine offene Bröselstruktur und eine feuchte weisse innere Oberfläche besitzt. Es wird ein Laib erhalten, der in jeder Beziehung einem Laib eines Gluten-enthaltenden Weissbrots ähnlich ist. Andere ähnliche Bindemittel, wie beispielsweise vorgelatinisiertes Korn, Kartoffeln oder Seidelwurzstärke, sowie pflanzliche Gums, wie beispielsweise Karageen, liefern nicht die gewünschten Ergebnisse. Einige dieser Mittel setzen sich am Boden des Laibs ab, während andere nicht genügend Feuchtigkeit zurückhalten. Ferner erzeugen einige einen Laib, der eine unappetitliche Farbe besitzt, während andere keine ausreichende Festigkeit für ein Aufgehen des Brotes liefern. Sie können ferner eine ungleichmässige Ausdehnung bewirken, so dass auf der Kruste und/oder im Inneren des Laibs Risse zurückbleiben.

Gemäss einem weiteren Merkmal der vorliegenden Erfindung wird ein Brot mit niedrigem Proteingehalt zur Verfügung gestellt, das aus Weizenstärke, Fett, Zucker, Hefe, Wasser und wenigstens einem die Struktur verbessern Mittel besteht, wobei das die Struktur verbessende Mittel aus einem Pektin, einem vorgelatinisierten wachsartigen Mais, einer vorgelatinisierten Tapicksstärke, einer vorgelatinisierten Weizenstärke, Methylzellulose oder Carboxymethylzellulose besteht. Das Brot besitzt einen Ge-

- 6 -

gesamtproteingehalt von weniger als 10 % des Proteingehaltes eines
Äquivalenten Gewichtes eines üblichen angereicherten Weissbrotes
und weniger als die Hälfte des gesamten Proteingehaltes eines
Brotes mit niedrigem Proteingehalt, der durch Gluten in der
Weizenstärke zur Verfügung gestellt wird.

Das erfindungsgemäße Brot mit niedrigem Proteingehalt weist
vorzugsweise einen Gesamtproteingehalt von weniger als 6 % des
Proteingehaltes eines Äquivalenten Gewichtes eines üblichen
angereicherten Weissbrotes auf.

Übliches angereichertes Weissbröt enthält im allgemeinen ungefähr 8 - 9 % Protein. Daher besitzt das erfindungsgemäße Brot mit niedrigem Proteingehalt im allgemeinen einen Gesamtprotein-gehalt von weniger als 0,9 % und vorzugsweise weniger als 0,8 %, wobei der Gesamtproteingehalt in vorteilhafter Weise weniger als 0,6 % beträgt. Ein Gesamtproteingehalt von ungefähr 0,5 % wird besonders bevorzugt. Dieser Proteingehalt entspricht 3,8 g Protein in einem 0,8 kg-Laib eines erfindungsgemäßen Brotes mit niedrigem Proteingehalt.

Die meisten Leute, die an Krankheiten leiden, welche eine Herabsetzung oder Modifizierung der Proteinaufnahme erfordern, leben unter Einhaltung sehr begrenzter Diäten. Beispielsweise sind Leute, die an Uremie leiden, auf 20 g Protein pro Tag beschränkt. Ein Beispiel für eine derartige Diät ist die Giovanetti-Diät (S. Giovanetti und Q. Maggiore "A Low Nitrogen Diet with Proteins of High Biological Value for Severe Chronic Uraemia", Lancet, Band 1, Seiten 1000 - 10003, Mai 1964). Bei der amerikanischen Anpassung dieser Diät stellt Brot einen erheblichen Teil dar. Brot auf der Basis einer Weizenstärke-enthaltenden Mischung mit niedrigem Proteingehalt wird sehr empfohlen. Die Nachteile dieses Brotes im Hinblick auf den schlechten Geschmack wurden jedoch

- 7 -

bereits vorstehend erläutert.

Die folgenden Beispiele erläutern die Erfindung.

Die Methode zur Herstellung der Mischung, die Test- und die Backbedingungen sind für alle nachfolgenden Beispiele gleich. Zuerst wird eine Vormischung hergestellt, die aus folgenden Bestandteilen besteht:

Weizenstärke (0,3 % Protein)	86,69 %
Zucker (granuliert)	7,08 %
Backfett	6,23 %

Dieser Vormischung wird das die Struktur verbessende Mittel zugesetzt (die Mengen dieses Mittels sind in %, bezogen auf die gesamte trockene Mischung, mit Ausnahme von Hefe, angegeben). Die Mischung wird einer wässrigen Hefelösung zugesetzt, wobei die Hefe in einer Menge von 4 Gewichts-%, bezogen auf die Stärke, vorliegt. Die Wassermenge reicht dazu aus, einen Teig herzustellen. Die Menge entspricht in ihrem Gewicht ungefähr der Mischung. Die Mischung und die Hefelösung werden anschliessend in einem sich langsam drehenden Mischer solange vermischt, bis die Mischung homogen ist. Die Schale wird mit einem Kautschukkratzer ausgekratzt, worauf das Vermischen eine weitere halbe Minute bei mittlerer Geschwindigkeit fortgesetzt wird. Der Teig wird dann in eingefettete Pfannen gegossen und bei einer relativen Feuchtigkeit von 80 - 85 % solange aufgehen gelassen, bis die Pfannen, die zuerst halbvoll waren, bis oben mit dem Teig gefüllt sind. Dieses Aufgehenlassen nimmt im allgemeinen ungefähr 30 Minuten in Anspruch. Der Teig wird anschliessend in einem üblichen Ofen während einer Zeitspanne von 30 Minuten bei einer Temperatur von 204°C (400°F) gebacken. Von dem gesamten Proteingehalt ist weniger als die Hälfte auf das Gluten in der Weizenstärke zurückzuführen.

Beispiel 1

Es wird eine Vielzahl von Laiben nach der vorstehend geschilderten Methode hergestellt. Jeder Laib enthält ein die Struktur verbessерndes Mittel in der nachstehend angegebenen Menge:

<u>Struktur-verbesserndes Mittel</u>	<u>g</u>
Pektin (hochgereinigt, nicht-modifiziert)	0,5, 1,0
Wachsartiger Mais (vorgelatinisiert)	2 - 10 ⁴)
Tapiokastärke (vorgelatinisiert)	2 - 10 ⁴)
Weizenstärke (vorgelatinisiert)	5
Methylzellulose	0,5, 2
Carboxymethylzellulose	0,25, 2
+) (in 1 %-Abstufungen)	

Werden wachsartiger Mais oder vorgelatinisierte Tapiokastärke verwendet, dann wird bei einem 5 %-Gehalt der beste Laib erhalten. Die innere Bröselstruktur ist identisch mit derjenigen einer 5 %-Weizenstärkeprobe. Der Feuchtigkeitsgehalt wird nach einer 20 Stunden dauernden Lagerung bei Umgebungstemperatur unter Verwendung des 5 %-Tapiokastärke-Laibs ermittelt. Der Laib enthält 43,5 % Feuchtigkeit. Bei einem Gehalt von 10 % entwickelt der Laib eine offenere Krimmelstruktur und ist merklich feuchter als der Laib, der 2 % enthält. Dies wird bei allen Laiben festgestellt, wenn die Menge der die Struktur verbessernenden Verbindung ansteigt.

Der Hauptunterschied zwischen dem Pektin-, Carboxymethylzellulose- und Methylzellulose-Laib ist in diesem Beispiel die Bröselstruktur sowie die Feuchtigkeit, welche den vorstehend angegebenen Verlauf nimmt. Beide Zellulosederivate und das Pektin eignen sich bei einer Verwendung in geringen Mengen. Innerhalb der Bereiche, welche für die jeweiligen Mischungsformulierungen

für den Laib mit dem 10 %igen wachsartigen Mais und dem Tapioka angegeben werden, ist eine weite und offene Krümelstruktur im Gegensatz zu den Laiben festzustellen, die entweder 2 % der Zellulosederivate oder 1 % Pektin enthalten. Daher ist eine Erhöhung von bis zu ungefähr 50 % entweder der Zellulosederivate oder des Pektins gemäss vorstehender Tabelle möglich, wenn diese die Struktur verbessernden Mittel eingesetzt werden und eine offene Bröselstruktur gewünscht wird.

Alle Proben zeigen eine ausgezeichnete Feuchtigkeitsretention, d.h. 43,5 Gewichts-% des Laibes für 5 % Tapioka nach 20 Stunden bei Zimmertemperatur, eine gute Aufbläh- und Bröselstruktur sowie eine zufriedenstellende Farbe sowohl innerhalb des Laibes als auch auf der Aussenseite des Laibes. Die Proben, welche vorgelatinisierte Stärke enthalten, ergeben Laibe mit der besten Krustenfarbe. Der Laib, der Pektin enthält, besitzt eine weniger braune Krustenfarbe als die Laibe, welche vorgelatinisierte Stärke enthalten, wobei die Farbe jedoch besser ist als diejenige der Laibe, die Zellulosederivate enthalten, wobei jedoch auch die Krustenfarbe der letzteren Laibe immer noch als annehmbar angesehen wird.

Die Pektin-enthaltende Mischung ergibt ebenfalls einen Laib, der in der Mitte mehr aufgeht als irgendeiner der anderen Laibe, wodurch ein Laib erzeugt wird, der sich praktisch der genauen Konfiguration eines üblichen, Gluten-enthaltenden Weizenbrotlaibes annähert.

Pektin in einer Menge von 0,5 % und die Methylzellulose in einer Menge von nur 0,5 % erzeugen Bindegenschaften, die denjenigen überlegen sind, welche durch 2 % Tapioka oder eines wachsartigen Maises erzeugt werden. Bei einem relativ dichten

1927394

- 10 -

Laib, der eine gleichmässige Bröselstruktur hat, jedoch noch nicht bröselig ist, ist eine Verminderung um bis zu ungefähr 50 % der Mengen dieser die Struktur verbesserten Mittel möglich.

009849/1038

BAD ORIGINAL

- 11 -

Patentansprüche

1. Brotmischung für ein Diätbrot mit niedrigem Proteingehalt, dadurch gekennzeichnet, dass es aus Weizenstärke, Fett, einem Zucker und einer Gesamtmenge von bis zu 10 Gewichts-%, bezogen auf die Weizenstärke, das Fett und den Zucker, wenigstens eines die Struktur verbessernden Mittels besteht, wobei dieses Mittel aus Pektin, vorgelatinisiertem wachsartigen Mais, vorgelatinisierter Tapiokastärke, vorgelatinisierter Weizenstärke, Methylzellulose oder Carboxymethylzellulose ausgewählt wird und die Mischung nicht mehr als ungefähr 0,3 Gewichts-% Weizengluten enthält.
2. Brotmischung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass sie ungefähr 2 Gewichts-% einer vorgelatinisierten Tapiokastärke enthält.
3. Brotmischung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass sie 5 Gewichts-% eines vorgelatinisierten wachsartigen Maises oder einer vorgelatinisierten Tapiokastärke enthält.
4. Brotmischung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass sie 0,5 Gewichts-% Pektin oder Methylzellulose enthält.
5. Brotmischung nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass das Fett in Form eines Backfetts vorliegt.
- 1. - 5. Ansprache 6 - 9 zur Offenlegung gestrichen. S. K. 11. 6. 69.*
6. Brot mit niedrigem Proteingehalt, dadurch gekennzeichnet, dass es aus Weizenstärke, Fett, Zucker, Hefewasser und wenigstens einem aus Pektin, vorgelatinisiertem wachsartigen Mais, vorgelatinisierter Tapiokastärke, vorgelatinisierter Weizen-

Food the available invention concerns a Diaetbrotmischung with low protein content as well as bread, which are placed ago from the mixture. Diaetbrote with low protein content are manufactured generally for people, which Diaet itself-bleached for proteins or specific amino acids must hold. Examples of people, which must limit or modify their protein admission, are the following: 1. People, which a Coeliakie and a non-tropical Sprue suffer, i.e. people, which their admission spezifi shear certainly grain proteins limit must, 2. People, which to PKU or phenylketonurie to suffer, i.e.-loud, which must limit the admission of the amino acid phenylalanin, as well as 3. thejenigenLauter, which starkenNierenkrankileiten at uremia or suffers. These latter groups of of-loud is not able to remove due to a Versangens of the kidney urea as well as other nitrogenous waste products. The problem of the production of of a schmackihafsten baking mixture for bread, which gets those people, which suffer from uremia, is very with difficulty. Those people, those at Coeliakie lei that, know milk protein and milk protein auxiliary materials in bread stand-standing this istnicht loud the case, diean uremia to suffer, since these patients must limit their total admission at protein strongly. People, which suffer from uremia, as well as heart patients must limit its Ntrium and potassium admission. Normally for the controlling of the fermentation with the production of bread salt is added. A uncontrolled fermentation in glow-containing bread is not desired, since that must be aged glows, in order to achieve fully its flexible characteristics. This is not the case, because works it not in appropriate way as the cell structure flexibly making means. Therefore the fermentation must be heragesetzt, in order to make it for that possible glows to be void its characteristics desired. For the reduction of this process salt is added. Obowohl in the past of attempts undertaken are to make bread with low protein content by elimination glows from Wiezenmehl and by elimination of milk or milk protein of the bread mixture have themselves the in this way manufactured Brotlalbe as unnenehmbarerviesen. These loaves along-low protein content possessions a very close granular structure, whereby it is missing to them to for bread-typical elasticity. In addition these bread loaves are kruemlig and possess a cake-similar texture, whereby them in addition very much drying and is very much compact. A goal of the inventionist the production one very well tasting

bread, that regarding its taste, its texture as well as its outer hay usual wheat-glow-containing bread similar is and of to be people-eaten can, which may take up only a limited quantity protein and sodium. A bread mixture is only order-placed furthermore by the invention to the production of one-such bread. Are Merkmalder invention consists of putting a bread mixture fUr a Diaetbrot to low protein content at the disposal those from wheat strength, fat, Zuckerund of a total quantity up to 10 weight %, related to the wheat strength, which fat and the sugar verbassernden, at least the structure means exist, which is selected from pektin, a vorgelatinisiertem waxlike corn, a vorgelatinisierten Tapicknetaerke, a vorgelatinisierten wheat strength, Methylzelullose or Caroxymethylzellulose. The mixture does not contain any more than approximately 0.3 weight % Weizengluten. Die bread mixture according to invention results in one-baked loaf, which resembles injeder way usual bread. The fat, which is contained in the bread mixture, preferably consists of cooking fat. With the used wheat strength it can concern a wheat strength available in the trade. Those is usually manufactured in the way that weizenmehl of a set from water washing stages is submitted to the separation of the strength vonden glows. An example of a such type one-wheat-strengthens istdas product, which by the general is sold Mills, Inc., Minneapolis, Minnesota, the USA under the registered trade mark "Paygel". The structure-improving or preserving material is to nen function-similarly of those of glows and other Protei, which snthalten in

pws - paygel, wheat + starch

einemherkoemm1ichen bread are, to exercise. Bread normally contains a type of specific one wheat glows, which admits fUr its elasticity is. Furthermore bread often contains milk protein. Glows and the added milk pro teinverleihen denZellwaenden the foam, which is then produced, if that paste is exposed to the r effect of a propellant, a structure elasticity. Due to this firmness and elasticity is able einGu, which during the driving process it witnesses becomes, the cell walls up to such a point to expan dieren, up to which bread comes up, whereby often a missing and relatively open-cellular structure of bread is characterised will-will those inside loaf-determined exterior normal bread of a loaf by an even gebbraune or brown color, whereby no tears on the surface are to be determined due to an uneven cell wall expansion. Since this uniformity is increased likewise ago by being present protein. Since no glows of the

wheat strength = wheat starch = WS

bread mixture according to invention one adds, the Hefewachztum can normally progresses. It istkein 8als necessarily. The mixture according to invention can exhibit sodium content of approximately 38 mg Na/100 g of the mixture, and @ for example with one moisture content of 8 *; %. iii' comparison to it contains herkoemliches glow bread of 507 mg Na/100 g bread (with a moisture content of 35,6 %). the mixture according to invention contains furthermore generally approximately 8 mg K/100 g contrary to 105 mgK/100 g with the manage-indicated humidity rates. The bread mixture according to invention can be used therefore in favourable way for the production of Diaetbrotfur of sounds, which may take only small salt quantities zusich. It was found that it is possible on use of the invention-measured bread mixture to manufacture bread with low protein content which one-even cell structure, a smooth brown crust, a massive elasticity, an open Broeselstruktur and a damp white innnere surface possess. It will receive a loaf, which is similar in each Beziehungseinem loaf of a glow-containing weissbrots. Other aehnlichte bonding agents, like for example grain, potatoes oderSeidelwurzstaerke, as well as-vegetable of property, as for example Karageen, vorgelatinisierte does not supply not the desired results. Some these means set off at the soil of the loaf, while other not sufficient humidity hold back-smooth. Furthermore produce some a loaf, which possesses a unappetiliche color, while other supply no sufficient firmness for coming up bread. Furthermore they can cause an uneven expansion, so that on the crust and/or inside loaves stay tears. Gemaesseinem further characteristic that-available invention bread with low protein content order-placed to, which out-wheat-strengthens, fat, sugar, yeast, water and at least the structure improving means exists, whereby the structure improving means out one possesses pektin, a vorgelatini sierten waxlike corn, a vorgelatinisierten Tapickastaerke,

WS
PWS
PWS - structure improver

vorgelatinisierte wheat strength, methylcellulose or Cyboxymethylzelullose existence that bread a Ge samptproteingehalt of-less than 10ffl of the protein content of an equivalent weight of a usual aggreicherten weissbrotes and-less than those half of the entire protein content of bread with low protein content, that by glows in the wheat strength WJ surVerfuegung is placed bread according to invention with low protein content points preferably total protein content from less than 6 % of the protein content of

an equivalent weight a usual enriched Weizebrotes on Usual enriched weissbrot contains imallgemeinen approximately 8 - 9 % protein. Therefore bread according to invention with low protein content possesses generally total protein content of of-fewer als0,9 % and preferably than 0, 8%, whereby the total protein content of invorteilhafter way amounts to less than 0.6 %. A total protein content of approximately 0.5 % is particularly preferred. This protein content entspricht), 8 g protein in 0.8 a kg loaf of bread according to invention with low protein content. Most loud, which suffer from diseases, which one down setting or modification of the protein admission requires, live under observance very more limited parliamentary allowance for example are sounds, which suffer from uremia, to 20 g Protein per day-limited. An example of a such Diaet is the Giovanetti Diaet (S. Giovanetti and Q. Maggiore "A Low nitrogen Diet with protein OF High Biological VALUE for Severe Chronie Uraemia", Lancet, volume 1,8eiten 1000 - 10003, May 1964). During the amrikanischen adjustment of these Diaet represents a substantial part. Bread on the basis a wheat-strength-containing mixture with low protein content will recommend much. The disadvantages of this bread regarding the schischten Gezehmack everyone was already managing described. The following example describing the invention. The method for production that mixture, the test and the baking conditions are alike for all following examples. First a Vormischung is manufactured, which divides out-following exists:

WS Wheat strength (0.3 protein) 86.69 % sugar (granulated) 7.08% cooking fat 6.23 %Dieser

Vormischung is added the structure-improving means (this means are indicated in %, related to the entire-dry mixture, as exception of yeast). The mixture is yeast-solution-added to an aqueous, whereby the yeast in a quantity of 4 weight %, related to the strength is present. The quantity of water hands in addition out, a paste ago. set. The quantity corresponds to the mixture in its weight approximately. The mixture and the yeast solution afterwards mixed in slowly drehzenden themselves mixers until the mixture is homogeneous. The bowl is scraped out with a Kautschuckkratzer, on which mixing is speed-speed a further half minute with medium. The paste is then poured into eingsfettete pans and with a relative humidity bon 80 - 85 % come up calmly to those tubs, which first were, until above are filled with that paste. This coming up letting takes

WS

(PWS)

imallgemeinen unge drives 30 minutes into requirement. The paste is baked afterwards in a usual Ofenwihrend of one time interval by 30Minuten at a temperature of 204 C (400 F). Of the entire protein content is to be led back less than half to those glows in the wheat strength. Example 1 it multiplicity from loaves manufactured to that managing geschil derten method. Each loaf contains the structure-improving means below in that quantity indicated: Structure-improving means % pektin (highly purified, non-modified) 0.5, 1.0 waxlike corn (vorgelatinisiert) 2 - 10+ Tapickastaerke (vorgelatinisiert) 2 - 10+ wheat strength (vorgelatinisiert) 5 Methylzellulose0,5, 2 Carboxymethylzellulose 0.25, 2 +) (in 1 %-gradations) waxlike corn vorgelatinisierte Tapickastaerke uses, then with a %-content the best loaf it will hold 5. The internal Broeselstruktur is identically to that 5 %-Wezenstaerkeprobe. Der moisture content after 20 hours a lasting storage with ambient temperature using the 5%-TapiokastaerkeLaibs is determined. The loaf contains 43.5 %Feuchtigkeit. With a content of 10 % the loaf develops an open Kruemelstruktur and is notices more lichfeuchter than the loaf, 2 % the abstention this with all is loaf-determined, if the quantity rises the structure improving connection. The main difference between the pektin -, Carboxymethylzellutob - and methyl cellulose loaf is in this example those-grounds selstruktur as well as the humidity, which that managing indicating process takes to silk of cellulose derivatives and the pektin own itself with a use in small quantities. Within the ranges, which will angsgeben wchsartigen corn %igen for the respective formulations of mixture for the loaf with that 10 and the Tapicka, a far and open Kruemelstruktur is to be determined contrary to the loaves, either the 2 % of the cellulose derivatives or 1 % pektin contain along is possible an increase of to zuungefflhr 50 % either the cellulose derivatives or the pektins in accordance with managing table, if these are used the structure improving means and one is wished offeneBroeselitruktur all samples zeigen eine ausgezeichnete Feuohrigkeitsretention, i.e. to 43.5 weight % of the loaf for 5 % Tapicka after 20 hours at room temperature, a good blowing up and Broeselstruktur as well as a satisfying color both within the loaf and on that exterior of the loaf. The samples, welchevorgela tiniaierte strength contained, result in loaves with best Krustenfarbe. Der loaf, the

pektin contain, possess one weni more ger brown crust color than the loaves, which vorgelatinisierte strength contains, whereby Farbejedoch is better than those ever nige of the loaves, which contain cellulose derivatives, whereby however also the crust color of the latter loaves is still regarded as acceptable. Pektin enthaltendeMischung result in likewise the loaf, which comes up in the center more than any of the other loaves, whereby a loaf is produced, that practically the exact configuration of a usual, glow-containing wheat bread loaf approximates. Pektin in a quantity of 0,5 % and the methylzellulose in a quantity of only 0.5 % produce for binding characteristics, which are superior to those, which by 2 % tapioka or one-waxlike Maises are produced, with a relatively close loaf, that one has even Broeselstruktur, however is still nichtbroeselig, is a reduction over to zuungefaehr 50 % of the quantities of these the structure improving means moeg lich. -----
